ACTA N°

fundación social castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

NOMBRE DEL JARDIN: Jardín Castillo San Lucas AVESOL

FECHA DE DIFUSION: 18/07/2024

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Madres, padres y/o cuidadores

TEMA: BPM

SUB TEMAS: Preparación de Ajiaco de pollo.

OBJETIVO: Socializar con las familias del jardín infantil AVESOL, pieza publicitaria con información relacionada a las Buenas prácticas de manufactura al momento de la preparación de ajiaco de pollo; la cual se ofrece dentro de la minuta establecida para nuestros niños y niñas en el jardín infantil, con el propósito de que la implementen en casa, garantizando de esta manera una alimentación saludable y balanceada.

METODOLOGIA:

- Se revisa la información.
- Se realiza la pieza publicitaria y el acta
- Se recepcionan las evidencias.

MATERIAL: Acta, Pieza publicitaria y firmas

ORDEN DEL DÍA:

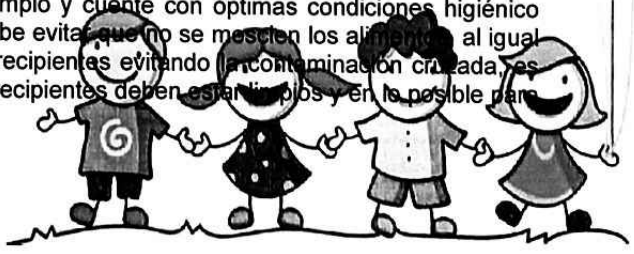
Siendo las 7:00 am se disponen del material "pieza publicitaria" en la puerta principal del jardin, donde al momento que van ingresando los padres, madres y/o cuidadores al espacio se comparte la información, con el propósito de que conozcan como se realiza la preparación del ajiaco el cual se encuentra establecida dentro de nuestra minuta y es uno de los alimentos que se ofrecen a las niñas y niños.
A continuación, se hace la descripción detallada de las BPM al momento de llevar a cabo dicha preparación:

COMPRA:

- Es importante que las familias, al momento que vayan a realizar la compra de algún tipo de alimento deben tener siempre presente y observar que los alimentos cumplan con las condiciones organolépticas, en lo posible, debe evitarse la compra de productos alimenticios que estén en promoción, especialmente aquellos altamente perecederos, ya que en ocasiones estos no cumplen con las características, se recomienda que las compras se hagan en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.

RECEPCIÒN:

- Se recomienda a las familias tener siempre presente que el lugar donde se almacenen los alimentos este limpio y cuente con óptimas condiciones higiénico sanitarias, lugar en el cual se debe evitar que no se mezclen los alimentos, al igual en lo posible utilizar diferentes recipientes evitando la contaminación cruzada, es importante recordar que dichos recipientes deben estar limpios y en lo posible para cada alimento uno.



Calle 36 i Sur # 1-49 i/Bogotá
TEL 3143052214 /3[illegible]
fundacastilloavesol2022@gmail.com



INGREDIENTES:

- Arracacha
- Papa común
- Papa pastusa
- Criolla
- Arveja verde fresca
- Guascas
- Mazorca
- Crema de leche
- Pollo



PREPRACION:

- Se recomienda desinfectar todos los ingredientes a utilizar antes de comenzar la preparación, se recomienda utilizar un litro de agua por un mililitro de hipoclorito, evitando de esta manera la contaminación cruzada al mesclar los ingredientes, además es importante recordar que para cada alimento se debe utilizar un recipiente diferente, y de no ser posible lavar los utensilios en caso de que se deba utilizar nuevamente para almacenar, picar o cortar otros alimentos.



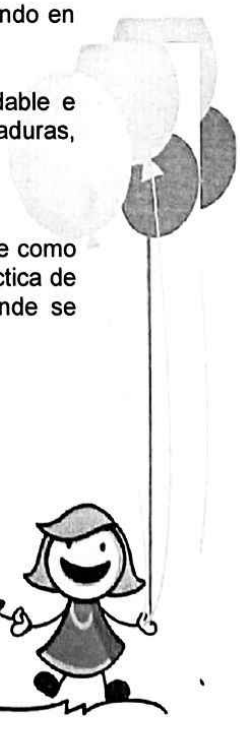
- También es importante constantemente se esté llevando a cabo el respectivo lavado de manos.



- Colocar en un recipiente "olla" agua, y añadir sal y ajo y el pollo, luego cortar la arracacha en rodajas delgadas y añadir a la misma olla, ingredientes que se deben dejar hervir por 10 minutos junto con la mazorca, después agregar las papas picadas como la arracacha dejar hervir cuando cuándo ya estén en cocción y se logre observar que tienen una consistencia blanda, se recomienda añadir las guascas dejar por 10 minutos que hierva, quedando este listo para comenzar a servir agregando la crema de leche.

SERVIDO:

- Este tipo de alimentos se recomienda después de apagarlo dejarlo a temperatura ambiente hasta que se logre obtener la temperatura ideal para servir.
- Se recomienda que los alimentos deben ser servidos en platos, tazas o vasos perfectamente limpios.
- Es importante servir los alimentos en proporciones acordes al grame teniendo en cuenta la edad.
- Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable e inocua, incluyendo su temperatura, la cual no debe generar riesgo de quemaduras, especialmente en los más pequeños.



De esta manera se hace la socialización con las madres, padres y/o cuidadores de como se debe realizar la preparación del ajiaco de pollo, manteniendo unas buenas practica de manufactura; siendo las 9:00 am, se da por finalizada la socialización, en donde se continuarán invitando a las familias a implementar dichas preparaciones en casa.

Elaboró: Eimy Katherin Vega / Alejandra Rubio

Cargo Docente/ Responsable del servicio



Calle 36 i Sur#1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com





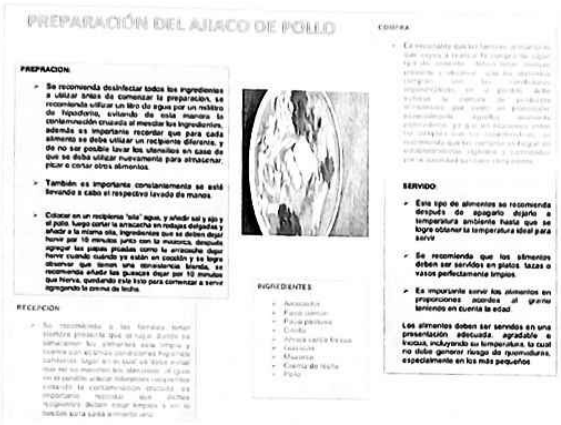




fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

EVIDENCIAS DEL MATERIAL UTILIZADO


PREPARACIÓN DEL AJIACO DE POLLO

PREPARACION:

- Se recomienda desinfectar todos los ingredientes a utilizar antes de comenzar la preparación, se recomienda utilizar un litro de agua por un notilitro de hipoclorito, evitando de esta manera la contaminación cruzada al mezclar los ingredientes, además es importante recordar que para cada alimento se debe utilizar un recipiente diferente, y de no ser posible lavar los utensilios en caso de que se deba utilizar nuevamente para almacenar, picar o cortar otros alimentos.
- También es importante constantemente se esté llevando a cabo el respectivo lavado de manos.
- Colocar en un recipiente "olla" agua, y añadir sal y ajo y el pollo. luego cortar la arracacha en rodajas delgadas y añadir a la misma olla, ingredientes que se deben dejar hervir por 10 minutos junto con la mazorca, después agregar las papas pisadas como la arracacha dejar hervir cuando cuando ya estén en cocción y se logre observar que tienen una consistencia blanda, se recomienda añadir las guascas dejar por 10 minutos que hierva, quedando listo todo para comenzar a servir agregando la crema de leche.

RECEPCION:

- Se recomienda a las familias tener siempre presente que se haya dado la refrigeración los alimentos estén limpios y cuenta con algunas condiciones higiénicas sanitarias, bien en el lugar de donde provee que no se mezclen los alimentos, al igual en el momento de almacenar, al igual con el cambio adecuado de utensilios para evitar la contaminación cruzada es importante recordar que dichos ingredientes deben estar limpios y en la temperatura que la carne amerita una.

INGREDIENTES

- Arracacha
- Papa criolla
- Papa pastusa
- Cebolla
- Ahuyama cortada en cubos
- Guascas
- Mazorca
- Crema de leche
- Pollo

COMPRA

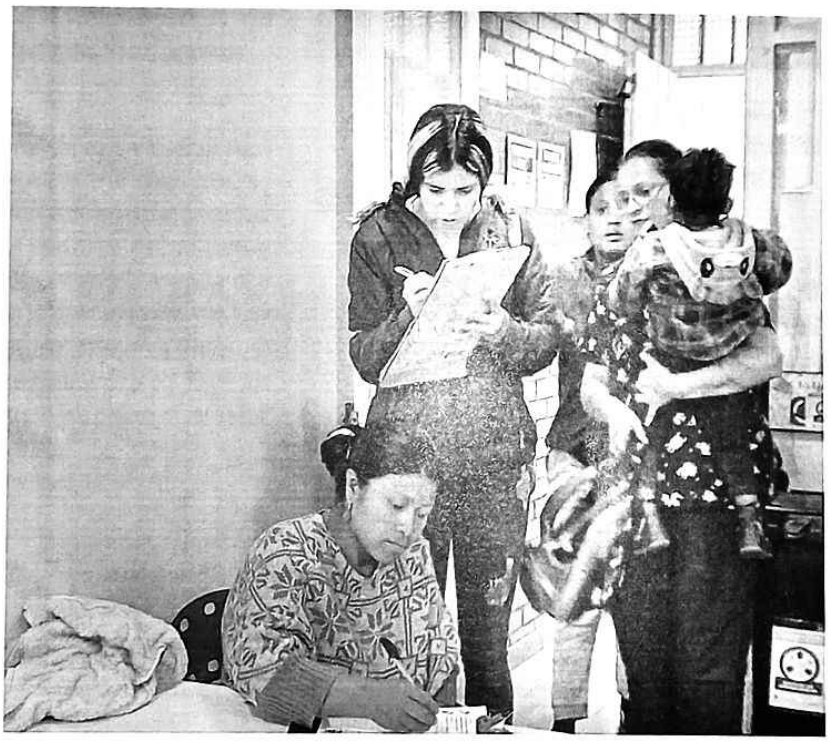
- Es necesario que los familias antes de ir a hacer la compra de algún tipo de alimento, tengan una lista de los alimentos que van a comprar, esto con el fin de evitar la compra de productos innecesarios, así como también evitar aglomeraciones en el punto de venta, recordando que es importante que los alimentos que van a ser consumidos crudos como las frutas y verduras sean lavadas y desinfectadas antes de ser consumidas.

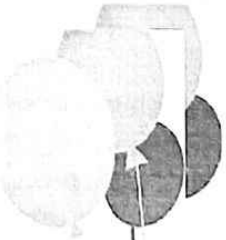
SERVIDO

- Este tipo de alimentos se recomienda después de apagarlo dejarlo a temperatura ambiente hasta que se logre obtener la temperatura ideal para servir
- Se recomienda que los alimentos deben ser servidos en platos tazas o vasos perfectamente limpios
- Es importante servir los alimentos en proporciones acordes al grama teniendo en cuenta la edad

Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable a la vista, indicando su temperatura, la cual no debe generar riesgo de quemaduras, especialmente en los más pequeños

EVIDENCIAS DE COMO SE COMPARTIDO EL MATERIAL





Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com



PREPARACIÓN DEL AJIACO DE POLLO

PREPRACION:

- Se recomienda desinfectar todos los ingredientes a utilizar antes de comenzar la preparación, se recomienda utilizar un litro de agua por un mililitro de hipoclorito, evitando de esta manera la contaminación cruzada al mesclar los ingredientes, además es importante recordar que para cada alimento se debe utilizar un recipiente diferente, y de no ser posible lavar los utensilios en caso de que se deba utilizar nuevamente para almacenar, picar o cortar otros alimentos.
- También es importante constantemente se esté llevando a cabo el respectivo lavado de manos.
- Colocar en un recipiente "olla" agua, y añadir sal y ajo y el pollo, luego cortar la arracacha en rodajas delgadas y añadir a la misma olla, ingredientes que se deben dejar hervir por 10 minutos junto con la mazorca, después agregar las papas picadas como la arracacha dejar hervir cuando cuándo ya estén en cocción y se logre observar que tienen una consistencia blanda, se recomienda añadir las guascas dejar por 10 minutos que hierva, quedando este listo para comenzar a servir agregando la crema de leche.



RECEPCIÒN:

- Se recomienda a las familias tener siempre presente que el lugar donde se almacenen los alimentos este limpio y cuente con óptimas condiciones higiénico sanitarias, lugar en el cual se debe evitar que no se mesclen los alimentos, al igual en lo posible utilizar diferentes recipientes evitando la contaminación cruzada, es importante recordar que dichos recipientes deben estar limpios y en lo posible para cada alimento uno.

INGREDIENTES:

- Arracacha
- Papa común
- Papa pastusa
- Criolla
- Arveja verde fresca
- Guascas
- Mazorca
- Crema de leche
- Pollo

COMPRA:

- Es importante que las familias, al momento que vayan a realizar la compra de algún tipo de alimento deben tener siempre presente y observar que los alimentos cumplan con las condiciones organolépticas, en lo posible, debe evitarse la compra de productos alimenticios que estén en promoción, especialmente aquellos altamente perecederos, ya que en ocasiones estos no cumplen con las características, se recomienda que las compras se hagan en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.

SERVIDO:

- Este tipo de alimentos se recomienda después de apagarlo dejarlo a temperatura ambiente hasta que se logre obtener la temperatura ideal para servir.
- Se recomienda que los alimentos deben ser servidos en platos, tazas o vasos perfectamente limpios.
- Es importante servir los alimentos en proporciones acordes al grame teniendo en cuenta la edad.

Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable e inocua, incluyendo su temperatura, la cual no debe generar riesgo de quemaduras, especialmente en los más pequeños

Calle 30 Sur # 1 47 / Bogotá
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com



fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

TEMA: BPM

SUBTEMA: preparación de ajiaco

FECHA: 18/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN

RESPONSABLE: katherin vega / Alejandra Rubio

FIRMAS DE FAMILIAS

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	MATHIAS PERDOMO CELIS	1074536457	1.023.760.531	
2	JESUS DAVID BARRIOS SANCHEZ	CD 04549154	3145941880	
3	DANNA SALOME RANGEL VARGAS	1023987665	1023953218	
4	MARIA JOSE CORTES GARZON	1243759041	1193035241	
5	JORDAN JESUS BOLIVAR ANGULO	1238346033	1044827336	
6	LIONEL ANDREYS GOMEZ	1235342262	1003582240	
7	MANUEL MATHIAS LOPEZ	1026603468	1026554100	
8	ANGELATH TALIA GOMEZ JIMENEZ	1033829183	1010690961	
9	EVELYN SAMARA PACHECO CABUYA	1023987750	1000305222	
10	DERECK NICOLAS CASTRO ACEVEDO	1016751397	1117537774	
11	JUAN SEBASTIAN RIVERA CRUZ	1023987761	1023892283	
12	MARIAHN MICHELLE MARTINEZ ALDANA	1028675106	1010605161	
13	LUCCIANNYS SOFIA ROMERO GALINDO	1245078180	28677480	
14	ZARA VALENTINA BARBOSA ARELLANO	1034320608	22	
15	MELANY GISEEL MOSQUERA RUIZ	1206226	1023922	
16	AMY GORDILLO LOPEZ	1018751020	1023881011	
17	CHRISTOPHER JOSUE VAGA HURTADO	1028675099	79805787	
18	JUAN ESTEBAN VARGAS CARDOZO	1016750266	1007233482	
19	DULCE MARIA BENAVIDES MORENO	1120824456	1026269896	
20	IAN MARTIN ROJAS MOLINA	1011111034	1010022267	

Calle 36 i Sur #3-49 / Bogotá
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacion.castillosanlucas@gmail.com

fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

TEMA: BPM

SUBTEMA: preparación de ajiaco

FECHA: 18/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN

RESPONSABLE: katherin vega / Alejandra Rubio

FIRMAS DE FAMILIAS

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	DANNA CRISTINA CASTILLO CASTILLO	1116451000	22550032	Yasmali
2	ZAMIRA NAZAREL VALERO VERA	CD 04547357	19668755	Dayetan Vera
3	DANNA VALENTINA GUILLEN BALZA	1222139854	5455420	Zvan Bas
4	ALANNA SALOME HERNANDEZ RODRIGUEZ	1028675604	1/52433E90	Elvia Granados
5	MATIAS PENAGOS GOMEZ	1023988568	1000677502	Mari G.
6	NEYTHON ANDRES HERNANDEZ CANTILLO	1049901213	52747490	Yeimy Hernandez
7	JEREMY MATEO CORREDOR VILLAMIL	1028675614	1057827735	
8	ANA LETICIA MORENO CABALLERO	1028675518	1022943793	
9	MAVERICK ALEJANDRO RIVEROS FLORES	1023988489	22.126.900	Josie Flores
10	MIA GIADALUPE VEGA POVEDA	1013698413	1021673233	
11	SAMARA SOFIA LANDERO RADA	1016752965	1143359604	Yibar
12	IAN SANTIAGO DAZA GONZALEZ	1021696680	1023907565	Tatiana Gonzalez
13	ANALIA RICAURTE GRANADOS	1084473179	1028675604	Gabar.
14	LUCIANA ISABELL RODRIGUEZ RINCON	1206227389	1000623233	Sofia P.
15				
16				
17				
18				



Calle 3 sur # 1-49 / Bogota
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastillosanlucasavesol2022@gmail.com

fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

TEMA: BPM

SUBTEMA: preparación de ajiaco

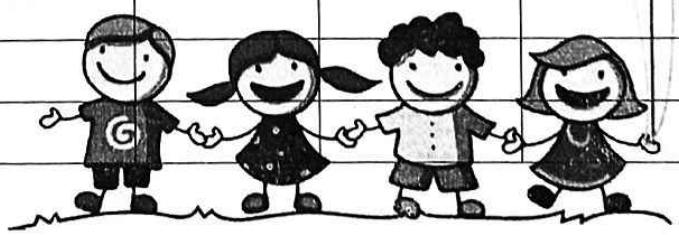
FECHA: 18/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN

RESPONSABLE: katherin vega / Alejandra Rubio

FIRMAS DE FAMILIAS

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	DANIEL JERONIMO ROA MORALES	1016752769	1000577637	Darwin Roa.
2	EVELIN SHARITH MARTINEZ RINCON	1120392495	40.413267	Elsabet R...
3	LUCIANA ISABEL OLIVARES GARCIA	1023989156	1023920290	Catalina Garcia.
4	DAVIANNY ISABARE NAMPIA	1016752609	1128726672	Martin Valencia
5	JUAN SEBASTIAN RIVERA TORO	1028675662	1.024.558.574	
6	LUCIANA ROJAS TORRES	1072498289	79527956	
7	NAHOMY ANTONELLA CARDONA BUSTOS	1016752702	1.033798.064	
8	MATHEO JAVIER QUIROZ TORRES	1026603845	84/2058Y	
9	ITZEL ALYSSA CHIRIMIA VALENCIA	1243761463	1061702031	Mirna Valencia
10	ANGEL SANTIAGO RODRIGUEZ CORTES	1011261243	1023972260	
11	EIMMY ADELAYN RIVERA MUNEVAR	1023989293	1068973398	Maria Fernanda
12	ANGEL MATHIAS CAMELO MORENO	1016753327	1030626212	
13	MEGAN DAHIAN ARIZA ROJAS	1023989045	1023976386	Hasbleidy Rojas.
14				
15				
16				
17				
18				



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052814 /3209803133
fundacastillo.avesol2022@gmail.com



TEMA: BPM

SUBTEMA: preparación de ajiaco

FECHA: 18/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN

RESPONSABLE: katherin vega / Alejandra Rubio

FIRMAS DE FAMILIAS

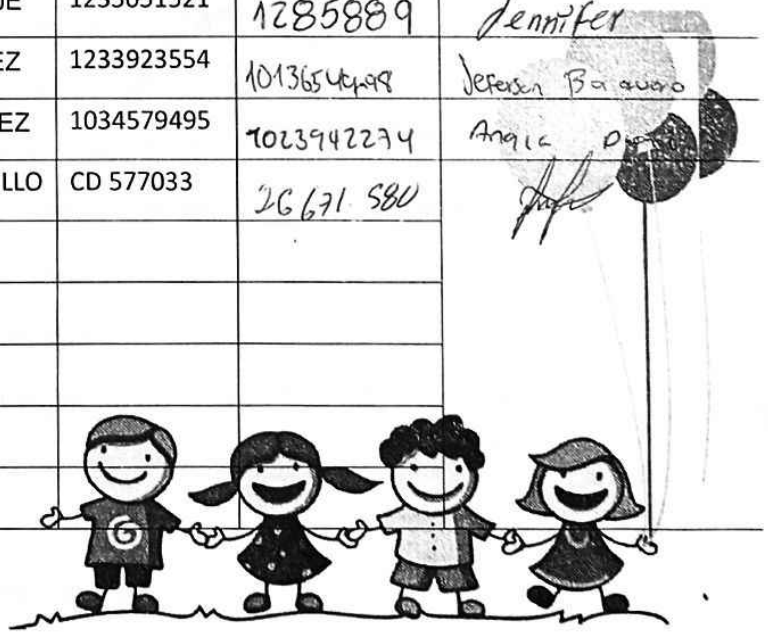
fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0







	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	LUCIANO ISAIAS RINCON CANOVA	1034323148	41744665	Gloria Leiva Maya
2	LIAN ALEJANDRO BELTRAN MOYA	1023989604	1001288191	
3	EYVIS ROXANNA SANCHEZ SULBARAN	1206227513	24 73103	
4	LIAM DAVID LANDERO CALVO	1016753379	1049938630	Leidis L.V
5	ANGEL DAVID BENAVIDES MORENO	1122541853	1026269696	Yasmin Moreno
6	LYAM JOEL CUBIDES BERMUDES	1023989271	1023901973	Cristian Cubides
7	IHAN SAMUEL USSA BASTO	1016753404	1023842566	Dora Basto.
8	ESTEBAN DAVID ROCHA PEREZ	1010252307	1023914099	Sandra liliana perez ramirez
9	PAULA ANDREA BAUTISTA MONTERO	1042597114	1001900794	Wendy.
10	ALAN JHOSUE FIGUERA AZUAJE	1235051521	1285889	Jennifer
11	SALOME BAQUERO RODRIGUEZ	1233923554	1013654998	Jeferson Baquero
12	ALICE SOFIA OJEDA RODRIGUEZ	1034579495	1023942274	Angie
13	ADELIS JHAZIEL FLORES MANZANILLO	CD 577033	26 671 580	
14				
15				
16				
17				
18				



Calle 36 i Sur # 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

TEMA: BPM

SUBTEMA: preparación de ajiaco

FECHA: 18/JULIO/2024

COMPONENTE: SALUD Y NUTRICIÓN

RESPONSABLE: katherin vega / Alejandra Rubio

FIRMAS DE FAMILIAS

	NOMBRE Y APELLIDO DEL NIÑO/A	DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA DE PADRE/MADRE/CUIDADOR
1	ANA VALERIA RODRIGUEZ CASTAÑO	1141528935	6014839	
2	ANDREA SALOME RIVERA VALERO	1026603210	1005849381	
3	DILAN ANDRES CHIRIVI GUATIBONZA	1016751235	1033696880	NATALICHE
4	EITHAN ADRIAN BONILLA VARON	1116287113	1063964805	
5	EMMA CHARLOTTE BECERRA DIAZ	1026603178	1023952000	Stephanie Diaz
6	EMA LUCIA RIBOUD CORDERO	CD 04547362	CV·31347393	Alejandra Ribou
7	RICARDO JOSE CARUTO CORREA	CD571848	27.846.713	Ana
8	HELLEN VALENTINA BAQUERO CASTILLO	1028675314	1016503204	Shoan castillo
9	IAN EMMANUEL CAMPOS ENCISO	1016751533	1006117615	Diana Cenaso
10	JADER JAVIER ARBOLEDA GUTIERREZ	1029410157	63499679	Yolaira Gutierrez M.
11	MARIA CAMILA TORRES LEON	1016751268	1013660880	
12	MAXIMILIANO GUZMAN LOPEZ	1112906848	1143896460	Alejandro G.
13	SHAIRA EVANGELINE GONZALEZ	1023987319	79975648	
14	SHANDRITH MICHELL IRIARTE MONTERO	1201285977	1143436345	Kelly Montero
15	TALIANA MEJIA GARCIA	1013697625	52188318	
16	YEILER MANYOMA MORENO	1021319277	1052	
17	YEICOB SEBASTIAN RODRIGUEZ LOZANO	1023988		
18	ZOE LUCIANA PATIÑO CANTILLO	1023988		
19	ALAN JOAN SIERRA MORENO	1011111092	1033704869	Nubia Moreno
20	SAMUEL ARLEY GOMEZ GARNICA	1016751522	1001065900	Juliana Ramirez
21	EMELY ALEJANDRA ALVAREZ MONGUI	1016751382	41702388	Mercedes Muñoz

Calle 32 Sur #19 (Bosa)
TEL 3143052
fundacion